Кабачки – Зин. Ал-на

бр.
шкурку у старых снять
порезать кружочками,
сложить в стер. банки
и 1-х и 2-х и 3-х литр, залить
томат. соком и + чеснок
2-3 зубка и заливать
кипящим томат. соком,
2 раза заливать
и закрутить под шубу
на ночь

Ложить можно укроп,
как огурцы делают,
так и это.

Можно 1 раз заливать
тогда бланшир. в сетку
и в кипящ. воду
на 1 минуту, и сложить
в стер банку, можно
и + слад. перец пополам
с баклажан.

Людм. Зыкина пирожки
пекла на раст. м. под
крышкой

Вкусно!

КВАС ДЛЯ ОКРОШКИ

Рецепт этого кваса для окрошки предлагают специалисты популярного в Москве ресторана «Славянский базар».

Хорошо поджаренные и измельченные сухари засыпают сначала в кипяток. На 500 граммов сухарей идет семь литров воды. Банку ставят в теплое место на два часа для настаивания. Полученное сусло сливают, а сухари снова заливают тремя литрами горячей воды и вторично настаивают два-три часа. Затем первую порцию сусла смешивают со второй и кладут туда 15 граммов разведенных дрожжей и 300 граммов сахару. Хорошо добавить 15 граммов кудрявой мяты. Время брожения от 12 до 24 часов, температура должна быть 25 градусов. Затем квас процеживают, охлаждают, разливают в стеклянные бутыли, закрывают их и ставят в холодное место. Квас готов.

тянутся всеми веточ
солнцу. Когда бурлят
воды, для лесоводов н
ет страдная пора посе

Сейчас каждое лес
вительное предприяти
чает план на лесовос
ление. И если оно эт
не выполнит, соотве
щие органы имеют
применить суровые с
Нельзя сказать, что
бов не волнует судьба
ской тайги. Им-то
видно, сколько ежегод
рубается леса, скол
возобновляется. Они
ники того, чтобы т
скудела, чтобы она п
ла пользу не только
щим сегодня, но и б
поколениям.

— Вся моя жизнь
в тайге: здесь родилс
ботал сорок лет на ле
ле, ушел на пенсию,
рит Маркел Козлов
моих глазах были изр
ваны сотни тысяч ру
лесовозобновление.
сажали сосну, росла
5—7 лет, потом погиб
этом же месте вновь



Свекольный квас. Сырую свеклу натереть на крупной терке, поместить в глиняную или стеклянную посуду и залить водой. Туда же положить кусок ржаного хлеба, сахар, соль. Обвязать посуду марлей или салфеткой, поставить в теплое место на 3—5 дней. Можно добавить дольку растолченного чеснока. Готовый квас процедить, разлить в бутылки. Свекольный квас незаменим для окрошки!
На 1 кг свеклы — 2 л воды, 20 г сахарного песка, черный хлеб, соль по вкусу, чеснок.

Квас смородиновый. Вымытую смородину протереть, вскипятить и процедить сок. Долить в него остуженную кипяченую воду с сахаром, хорошо перемешать вместе с распущенными дрожжами и оставить на ночь в тепле. На следующий день разлить в бутылки, надежно укупорив их и положив в каждую по нескольку изюминок. Хранить в лежачем положении в прохладном месте.
На 2 кг черной смородины — 5 л воды, 500 г сахарного песка, 20—30 г дрожжей, 100 г изюма.



10

ВТОРНИК

1993 АВГУСТ

Лечо вкусное Женя с. 3 12/IX 03

3 кг помидоры

14–16 крупных слад. перц

1,5 кг помидор резать и прокипятить мин 10

готовые + помид + перец резан

+ 100 г сахара 1 соль

и кипятить ещё 20 мин. 1 ст. л. с горкой уксус

и в стер. банки

и перевер. на ночь

Салат подруги

1кг капусты

2-3 кг помид

1кг морк.

1кг лука

300гр соли

100гр сахара

все перемеш. и до кипени

затем + 100 гр раст. масла

+ 100 гр укс. 9% довести до кипения и кипятить 10-15 минут, разложить в банки и закатать

Укс. добав. везде за 5 минут до оконч. варку

Кетчуп

5,0 помид

0,500 гр лук

200,0 сахар

1ст.л. соль

1ч.л. укс

уварить до густоты - закатать

Лечо

4кг помид на мясорубке

1кг морков на терке

1стак сах.

1стакан подсолн. масло

соль по вкусу. Все варить 20 минут. Нарезать соломкой перец слад 3кг и еще 20 минут варить. Закатать

Кетчуп

5 кг помидор
10 шт перцу сл.
400 гр сах.
2 ст. л. горчицы
1 гол. луку
9 ч. л. соли
4 ст. л. масла рас.
4 ч. л. уксуса
4 зубка чесноку
перекрут. на мясорубке
и варить 40 минут
(помидор + перец)
и ещё варить 15 минут
и закатать

Рагу 15/IX 03

1 кг бакл.
150,0 морков
130,0 мор. репч
300,0 сл. перец
300,0 помид.
70,0 раст. м.

соль, сахар, чеснок по вкусу

Бакл. печёт на сковор. в духовке печи, чтобы она стала мягкой, темно-корич., затем очищают от кожуры и измельчают до кашицы. Одновременно отдельно поджари на раст. масле морк, мор. к этой массе + измельченный перец, помид. и тушат 10 минут. Затем все соедин добавл. специи и тушат до готов. Раскладыв. по банкам и стерил. 1 л. банки 70 мин 0,5 40 мин. Закатать

15/IV-03 раз зузе чолищі

9 банки — решем на долю
9 помидор — [illegible]
9 морка — + соль [illegible]
~~9 [illegible]~~ — и зат в банки
9 перец слад. — [illegible]

Астани рай [illegible] по [illegible]
дсіл. сахар

повидло ~~[illegible]~~ клуб. раз б/д
клубн. из мясор. + сахар
1:1 и варить до густоты
и в стер. банки

Перец (как салат)

В 2х литровую банку воды добавить пол ст.
~~ст~~ масла подсолнечного
3 ч л уксуса
3 ст л сахара
1 ст л соли (мало)
Кипятить 3-4 мин
перец отварить порезать
и залить маринадом.

БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 200 г растительного масла.

Целые баклажаны очистите и варите 10-15 мин. в подсоленной воде до полуготовности. Затем выньте из воды и остудите. Остывшие баклажаны нарежьте кружочками, посыпьте перцем и обжарьте до готовности. Чеснок растолките, помидоры нарежьте кружочками. Положите на каждый кружочек баклажана чеснок и кружок помидоров, затем сложите в литровые банки, плотно утрамбовывая. Банки залейте оставшимся от жаренья баклажанов маслом. Положите лавровый лист, перец и 0,5 чайной ложки уксуса, накройте крышкой и простерилизуйте 25 мин. Затем банки закатайте крышками.

14.40 - Х. ф. "Воздушный извозчик". 16.00 - "Информбюро". 16.20 - "Кроха". 16.40 - Мультфильмы. 17.00 - "Открытая Азия" (каз. яз.). 17.30 - "Телесаз". 18.00 - "Информбюро" (каз. яз.). 18.25 - "ШИК". 19.15 - "Дөңгеленген дүние". 20.00 - "Күн". 20.20 - "День". 20.40 - "Телеклиника". 21.00 - "Кроха". 21.20

СУББОТА, 25

ЛТВ "Акцент". 6.30 - "Ай өрнегі". 7.40 - "Дөңгеленген дүние". 8.40 - "Видеомаркет". 8.50 - "Без рецепта". 9.30 - "Дикий мир". 10.00 - "Сегодня". 10.20 - "Растительная жизнь". 10.55 - "Кулинарный поединок". 11.55 - "Квартирный вопрос". 13.00 - "Сегодня". 13.25 - "День". 13.45 - "Телеклиника". 13.55 - Х. ф. "Осенний марафон". 16.00 - "Сегодня". 16.20 - "Женский взгляд". 16.55 - "Видеомаркет". 17.05 - "Кроха". 17.20 - "Видеомаркет". 17.30 - "Елсойылы". 17.50 - "Салауат". 18.10 - "Отбасы". 18.55 - "Просто ШИК!" 19.05 - "Телесаз". 19.40 - Х. ф. "Солнечный удар". 20.45 - "СВ-ШОУ". 21.20

8/V-03 Витаминный салат

свежая капуста мелко нашинкова
морковь на терку крупную
зел. горошек
уксусом побрызгать
растит. масло
можно зелен. лук и черный
молотый перец

[illegible]

в земли мочат 24 часа
потом промыть и
солить: на дно
кастрюли кладут укроп,
чеснок, и соль лист или голов
потом ряд груздей
потом опять укроп, соль
чеснок и так слоями
потом сверху гнет.
стоить 35 дней
в холод. месте.

Мариновать

грузди:
промытые грузди
засыпать в подсоленную
кипящую воду, и
кипятить 20 минут.
потом на дуршлаг
отбросить, промыть
холод. водой 2 раза,
и переложить их
в банки

перед этим грузди
посолить, намешать
укроп и чеснок
и залить ~~в~~ банки
~~рас~~ водой, в которой
варились грузди.
Вода должна остыть
и грибы холодные

ЗАКУСКА БАКЛАЖАННАЯ

В равных пропорциях возьмите лук, морковь, сладкий перец, все это нашинкуйте, пережарьте на подсолнечном масле, добавьте мелко нарезанные очищенные сырые баклажаны. Добавьте натертых на терке помидоров, после чего тушите. Соль и молотый черный перец кладите по вкусу. Баклажанную закуску закатайте, положив в горячие стерилизованные банки. Желательно на сутки емкости укутать в одеяло.

формбюро" (каз. яз.). 14.15 - "Ай орнегі". 14.30 - Х. ф. "Иван Грозный". 16.00 - "Информбюро". 16.20 - "Принцип "Домино". 17.25 - "Дөңгеленген дүние". 18.20 - "Еркін соз". 19.00 - "ШИК". 19.50 - "Телесаз". 20.00 - "Кун". 20.15 -

СРЕДА, 15

ЛТВ "Акцент". 7.00 - "Кун". 7.20 - "День". 7.45 - "Полицейские будни". 8.00 - "Дөңгеленген дүние". 9.00 - Коркем фильм. 9.50 - "Кроха". 10.55 - "Афиша" (каз. яз.). 11.00 - "Информбюро" (каз. яз.). 11.15 - "Казакстан" улттык телеарнасы усынады - "Гумыр-Дария": "Алып байтеректін бутага". 11.35 - "Кроха". 11.55 - "Афиша". 12.00 - Сериал "Линии судьбы". 13.00 - "Информбюро"

Бл. №40 2010г) Картофельная запеканка

Лук обжарить. Грибы мелко нарезать и переджарить. Часть жар. л. оставить для пюре, др. ч. соединить с гр. Зелень мелко порезать и тоже в грибы.

Картошку отварить (не разваривать), потолочь (воду не добавлять). В карт. пюре + немного м. раст.

Противень смазать маслом, выложить на него ½ пюре, затем выложить гриб. ровным слоем и сверху - снова пюре

сверху обрызгать раст. маслом

запекать до румяной корочки

Рулеты закусочные

1 небольшой кочан капусты, 5-7 морковин, 2 голов. чеснока, соль по вкусу

Для рассола: 1 л. воды + 1 ст. л. соли

Капусту разобрать на листья, опустить на 3-5 минуты в кипящую подсолен. воду, откинуть на дуршлаг. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелконаруб. чесноком.

Получен. фаршем начинить капуст. листья, свернуть их в трубочку, сложить в глубокую кастрюлю, залить кипящим рассолом так, чтобы рассол покрывал рулетики. Для цвета можно добавить 1 ломтик свеклы, сверху поставить гнет. Через 2-3 дня — готово.

25/X-10.

КУРИНЫЙ САЛАТ

Картофель, лук, курица, майонез, соленые грибы, морковь, яйцо.

Выкладываем слоями и промазываем майонезом: грибы соленые, порубленные соразмерно кусочкам картофеля; лук репчатый, пассированный до стеклянного состояния, мелко порубленный; картофель, нарезанный кубиками 1x1 см; курицу вареную, нарезанную соразмерно кусочкам картофеля.

Далее можно повторить два слоя: картофель, курица. Последний слой - морковь сырая, натертая на крупной терке. Украсить вареным яйцом, воздушно положенным сверху.



В ЕКАТЕРИНБУРГ

ежедневно
на комфортабельном автобусе
с просмотром видео



Отправление
с автовокзала
г. Рудного



Остановка
в Челябинске



Прибытие
в Екатеринбург



Отправление
из Екатеринбурга



Гарантия комфорта, безопасности. Страхование пассажиров на время поездки.

8 (714-31) 4-15-44, 4-06-66